طريقة عمل آيس كريم سهل في المنزل وبمكونين فقط وبدون ماكينة وبعشر نكهات

نعم نعم يا أخواني ما تقرأونه في العنوان صحيح ، فاليوم بإذنه تعالى سوف نتعلم

طريقة عمل آيس كريم سهل في المنزل مع معرفة خلطة الآيس كريم وبدون ملونات صناعية

وهل حقاً سوف يفوق على آيس كريم البقالة كل ذلك سوف نتعلمه اليوم على موقع طنجرة وغطاها للوصفات

مع مقطع فيديو يوضح ذلك

فأهلاً ومرحباً بكم اخواني واخواتي في موقعكم المتواضع لكل ما هو جديد من وصفات الطعام العالمية والعربية

ولنبدأ في وصفة اليوم (طريقة عمل آيس كريم سهل في المنزل) على بركة الله.



مكونات الآيس كريم السهل:

المكونات الأساسية:

_كريمة الخفق السائلة ٨٠٠ غرام

_كوب من السكر

المنكهات الطبيعية (اختياري: (

_ملعقة صغيرة فانيلا

_ملعقة كبيرة فستق حلبي مجروش

_ملعقة صغيرة كاكاو خام

_ملعقة كبيرة شوكولا نوتيلا

2 _حبة دراق

2 _حبة كيوي

_حبة موز

7 _حبات توت

5 _حبات فراولة

_بسكوت اوريو

_زبدة اللوتس

_بسكويت اللوتس

_جوز الهند

3 _حبات بسكويت رافييلو

مرحلة تحضير الآيس كريم:

_في البداية نضع الكريمة السائلة في وعاء.

_ومن ثم نضيف السكر

_ونقوم بمزج السكر والكريمة جيداً

_ومن ثم نضع الوعاء على نار متوسطة مع الاستمرار في التحريك.

_وعند بداية الغليان نطفئ النار.

_ومن ثم نضع الوعاء جانبا حتى يبرد في حرارة الغرفة.

_وبعد ذلك ندخله الى البراد ليبرد تماماً.

_وبعد أن يبرد المزيج جيداً نخرجه من البراد ونقوم بخفقه بالمضرب الكهربائي.

_نستمر في الخفق حتى يتكون لدينا مزيج متماسك مثل الكريمة.

_وفي هذه المرجلة نكون قد حضرنا الآيس كريم السادة دون أي منكهات.

)كملاحضة : يمكن استبدال المضرب الكهربائي بالعجانة ووضع لها رأس المشبك الخاص بالخفق(



مرحلة تحضير النكهات للآيس كريم:

_في البداية نقسم الكريمة الى أكواب متعددة حتى يسهل علينا العمل

_الكوب الأول :

طريقة عمل الآيس كريم فانيلا:

نقوم بإضافة ملعقة صغيرة من الفانيلا على مزيج الكريمة المتماسكة مع ملعقتين كبيرتين من مجروش الفستق الحلبي

ونخلط جميع المكونات جيداً لنحصل على مزيج متناسق ، ويوضع في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل تركه لليلة كاملة.

_الكوب الثاني:

طريقة عمل الآيس كريم بالشوكولاته:

نقوم بإضافة ملعقة صغيرة من الكاكاو الخام على مزيج الآيس كريم السادة مع ملعقة كبيرة من شوكولا النوتيلا ونخلط جيداً

ويمكن اضافة بعض من حبيبات شوكولا هيرشي للتزيين ، وبعد المزج جيدا والحصول على قوام متناسك يوضع في الثلاجة

لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل ليلية كاملة.

_الكوب الثالث:

طريقة عمل الآيس كريم باللوتس:

يتم اضافة ملعقة كبيرة من زبدة اللوتس الى مزيج الآيس كريم السادة مع ٣ حبات من البسكوت اللوتس المطحون ويمزج جيداً

وبعد تنسيقه يدخل الى الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل ليلة كاملة.

_الكوب الرابع:

طريقة عمل الآيس كريم بالأوريو:

نقوم بإضافة القليل من بسكويت الاورية المكسر الى قطع متوسطة نسبيا فوق مزيج الآيس كريم السادة ويخلط جيدا ليتناسق

ويدخل الكوب الى الثلاجة ويترك لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل أن يبقى لمدة ليلة كاملة.

_الكوب الخامس:

طريقة عمل آيس كريم بالكراميل:

نقوم بإضافة ملعقتان كبيرتان من كريم الكراميل فوق مزيج الآيس كريم السادة ونمزجهما معا جيدا لنحصل على مزيج متناسق

في الألوان وندخاه الى الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل لمدة ليلىة كاملة.

_الكوب السادس:

طريقة عمل آيس كريم الفراولة:

في البداية نضع بضع من حبيبات الفراولة قرابة (٥ الى ١٠ حبة) في الثلاجة حتى تجمد جيدا ويفضل لمدة لا تقل عن الساعتين

وبعد ذلك نخرجها ونقوم بطحنها في الخلاط لتشبه شبه سائل ، ونضيفها فوق الآيس كريم السادة ونمزجهما معاً جيداً

ومن ثم نضع الكوب في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات حتى يبرد ويتماسك جيدا ويفضل لمدة ليلة كاملة.

_الكوب السابع:

طريقة عمل آيس كريم التوت:

في البداية نضع بضع حبيبات التوت في الثلاجة حتى تجمد جيداً ويفضل لمدة لا تقل عن الساعتين

وبعد ذلك نخرجها ونقوم بطحنها في الخلاط لقوام شبه سائل ، ونضيفها فوق الآيس كريم السادة ونمزجهما معا مزجاً جيداً

ومن ثم نضع الكوب في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل لليلة كاملة حتى يبرد جيداً.

_الكوب الثامن:

طريقة عمل آيس كريم الموز:

نقوم بجلب موزة واحدة ونقشرها ونقطعها قطع صغيرة وندخلها الى الثلاجة حتى تجمد لمدة لا تقل عن الساعتين

ومن ثم نخرجها من الثلاجة ونقوم بطحنها في الخلاط للحصول على قوام ناعم جداً ونضعه فوق الآيس كريم السادة ونمزجه جيداً

ومن ثم نضع الكوب في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل ان يبقى ليلة كاملة ليبرد جيداً.

_الكوب التاسع:

طريقة عمل آيس كريم الكيوي:

نقوم بتقشير ٢ حبة من الكيوي وتقطيعها قطع صغيرة ومن ثم توضع في الثلاجة لتجمد جيدا لمدة ساعتين

وبعد ذلك نخرجها ونقوم بطحنها في الخلاط ، ونضع مزيج الكيوي فوق مزيج الآيس كريم السادة ونخلطهما جيدا معاً

ومن ثم نضع الخليط النهائي في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل لليلة كاملة حتى تجمد الآيس كريم جيداً.

_الكوب العاشر:

طريقة عمل آيس كريم الدراق:

نقوم بتقشير ٢ حبة من الدراق وتقطيعها قطع صغيرة ومن ثم توضع في الثلاجة لتجمد جيدا لمدة ساعتين

وبعد ذلك نخرجها ونقوم بطحنها في الخلاط ، ونضع مزيج الدراق فوق مزيج الآيس كريم السادة ونخلطهما جيدا معاً

ومن ثم نضع الخليط النهائي في الثلاجة لمدة لا تقل عن ٣ ساعات ويفضل لليلة كاملة حتى تجمد الآيس كريم جيداً.

)ملاحضة : يمكن وضع أي نكهة من الفواكه التي تفضلونها باتباع الخطوات السابقة تماماً(.





والى هنا متابعينا الكرام نصل الى نهاية وصفتنا لليوم ونتمنى أن تكون قد نالت اعجابكم